



Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss, Weingut Van Volxem

Uralte Reben in atemberaubender Steillage

Beschreibung:

Der Wiltinger Gottesfuss ist eine spektakuläre Lage zwischen Wiltingen und Kanzem, direkt an der Saar. In einer von Rotschiefer geprägten Steillage gedeihen auf ca. 3,4 Hektar 120 Jahre alte wurzelechte Reben.

Degustationsnotiz:

Zurückhaltender Duft. Gut integrierte Aromen aus der Spontangärung. Zitronenmelisse und Limone. Nasser Stein. Changiert stark. Am Gaumen mit großer kristalliner Mineralik und zupackender, zitrusbetonter Säurestruktur. Feinster, intensiver Schmelz und souveräne Kraftentfaltung im ewig langen Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Subregion:	Saar
Produzent:	Weingut Van Volxem
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Riesling
Artikelnummer:	1121823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.